

**L'ECO DELLA STAMPA®**

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugieue

L'Argo della Stampa S.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)  
Cas. post. 12094 - 20120 MilanoC/C postale 12600201  
Telefax 7383882 - 7611051  
76110346  
Reg. Trib. Milano  
N. 6660 del 30/9/196407509723PQ T 7F 4S 47L54  
IL GIORNALE DI BERGAMO  
OGGI  
VIA DON L. PALAZZOLO 89  
24100 BERGAMO BG  
Dir. Resp. GIULIO SCARRONE  
Data: 17 LUGLIO 1990RICEVUTA N.  
2 AUG. 1990  
CA' DEL BOSCOIl Giornale di Bergamo Oggi  
Martedì 17 Luglio 1990**RUBRICA****MANGIAREBERE** di Bedi Veronelli e Francesco Arrigoni

Si sono fatte molte ipotesi sull'origine del nome «Franciacorta». Secondo alcuni deriva dal nome dell'abitato di Corte Franca, luogo abitato dai Franchi o luogo affrancato da dazi e imposte. Ma forse la spiegazione più convincente può riferirsi al fatto che la zona sia abitata da gente abituata a parlare in maniera franca, come dimostrano le recenti iniziative del neonato e grintoso Consorzio Volontario di Tutela della Doc Franciacorta.

Dopo aver istituito una commissione tecnica e una legislativa ha deciso di rompere gli indugi a proposito della futura denominazione dello spumante prodotto in zona. Come è noto i produttori dello spumante metodo champenois sono alla ricerca di un nuovo nome in quanto la Cee ha proibito l'utilizzo della parola «champenois» riconoscendovi l'uso esclusivo ai soli produttori dello Champagne.

In sostituzione di «champenois» sono stati proposti i nomi più disparati (per non dire delle moltissime idiozie) tutti scartati in favore di un generico «metodo classico» abbastanza anonimo. I produttori della Franciacorta hanno smesso di girare intorno al

pallino e hanno stabilito di chiamare semplicemente «Franciacorta» V.S.Q.P.R.D. (sigla comunitaria che sta per Vino Spumante di Qualità Prodotto in Regione Denominata) eliminando qualsiasi riferimento a «spumante» o «classico». Una scelta che ricorda quella dei cugini francesi che chiamano il loro vino Champagne, tout court, senza altri riferimenti.

Un precursore di questa scelta è stato Maurizio Zanello (vicepresidente del Consorzio) della Ca' del Bosco, come si può evincere dall'etichetta riprodotta che circolava già in «tempi non sospetti». Ca' del Bosco non è certo una novità, ma ogni tanto fa piacere riproporre i classici della letteratura enologica, come il Cremant, ottenuto con una pressione inferiore, che ha: colore giallo paglierino chiaro, spuma sottile, «cremosa» appunto; profumo di grande ampiezza e molto variegato, molto elegante; sapore secco, rinfrescante, morbido e carezzevole. Ha 12 gradi di alcol. Bevilo a 8 gradi di temperatura.

Produttore: Azienda Agricola Ca' del Bosco, via Case Sparse, 25030 Erbusco (Bs), tel. 030/7267196.



**Ca' del Bosco**

FRANCIACORTA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Spumante classico imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola  
Ca' del Bosco di Annamaria Clementi Zanello - Erbusco (Italia) 12

**L'insalata estiva**

450 grammi di patate, nettate, lessate, affettate. 3-4 cuori di lattuga, divisi in foglie. 300 grammi di pomodori maturi, lavati, asciugati, tagliati a metà, privati di semi e dell'acqua di vegetazione, sfettati. 200 grammi di olive nere, snocciolate, divise a metà. 70 grammi di capperi sott'aceto, sgocciolati. Un grosso peperone giallo nettato, passato a fiamma viva, strofinato, diviso a metà, privato dei semi e dei filamenti, tagliato a strisciole. 12 filetti d'acciuga sotto sale, disalati con cura. Aceto di vino

bianco. Olio d'oliva di frantoio. Pepe nero, macinato al momento. Sale.

Metto, in una insalatiera, le patate, le foglie di lattuga, i pomodori, le olive nere, i capperi e il peperone. Preparo la salsa vinaigrette: metto, in una ciotola, pepe e sale; lo faccio sciogliere con aceto; verso, a filetto, l'olio; emulsiono bene. Condisco l'insalata estiva con la salsa vinaigrette; mescolo con cura; guarnisco la superficie con i filetti d'acciuga; subito servo.